



Poulsard 2011



Kenmerken

Druif: 100% Poulsard

Alcohol: 13%

Appellation: AC Côtes du Jura

Terroir

De bodem bestaat uit kalksteen en witte mergel. De wijngaarden liggen op de Coteau Vincelles op een zuid-zuidwestelijk gelegen helling.

Wijnbouw

De leeftijd van de wijnstokken ligt rond de 50 jaar. Biologisch onderhoud van de wijngaarden gecertificeerd door Eco-Cert ('en conversion'). Handmatige oogst, opbrengst ca. 35 hl / ha.

Vinificatie

Schilweking gedurende 10 dagen. Pigeage, en vervolgens persing. Alleen gebruik van natuurlijk aanwezige gisten. Daarna vergisting in temperatuur gereguleerde roestvrijstalen tanks, gevolgd door 8 maanden rijping. Geen filtering.

Temperatuur en houdbaarheid

Schenken tussen 12°-14°

Blijft goed tot ca. 8 jaar

Omschrijving

Doorschijnend. Fris rood fruit, volle smaak, aarde, cassis, framboos, grapefruit met een pepertje in de afdronk.

Bijzonderheden

Domaine des Marnes Blanches wordt gerund door een jong stel: Géraud en Pauline Fromont. Beide komen uit de streek, en samen zijn ze in 2006 Domaine des Marnes Blanches begonnen. Uitgangspunt is om in al hun wijnen zoveel mogelijk de druiven en het bijzondere terroir van de Jura te laten spreken.